



## Ben Ryé 2008

Einer der weltweit beliebtesten italienischen Süßweine

### Kollektion Weinikonen:

Großartige Weine mit einzigartiger Persönlichkeit

*Der Ben Ryé 2008 ist glänzend, konsistent und hat ein bernsteinfarbenes Gelb. Im Duft besticht er durch intensive Noten von reifem Obst (vor allem von Aprikose und Pfirsich), die sich wunderbar harmonisch mit den salzhaltigen und mineralischen Nuancen verbinden. Im Geschmack ist er süß und einnehmend und schenkt das Gefühl von Vollmundigkeit, die durch die Frische perfekt ausgewogen wird. Ein Ben Ryé, der die besten Prognosen bestätigt, mit Großartigkeit und Eleganz.*

**Bezeichnung:** Passito di Pantelleria DOC

**Rebsorte:** Zibibbo (Moscato di Alessandria)

**Produktionsgebiet:** Pantelleria Weinberge und Kellereien

**meteorologischer Jahrgang:** Kurzinformation: Im Jahrgang 2008 lagen die Temperaturen leicht über den saisonalen Werten, aber ohne übermäßige Spitzenwerte und mit großen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht. Ein insgesamt sehr ausgewogener Jahrgang, der von einer schrittweisen und konstanten Reifung der Trauben gekennzeichnet ist.

**Ernte:** Lese per Hand, mit Ablage der Trauben in der Kiste mit aufmerksamer Auslese der Trauben am Weinberg.

**Ertrag pro hektar:** 4 – 5 t

**Vinifikation:** In Stahlfässern bei kontrollierter Temperatur; bei der Gärung es Mosts werden nach und nach die entbeerten und per Hand ausgelesenen getrockneten Trauben zugegeben. Während der Mazeration werden die außergewöhnliche Süße, die Frische und das sehr persönliche Aroma der getrockneten Traube freigesetzt.

**Ausbau:** 4 -5 Monate in Tanks 6 Monate in der Flasche

**Alkohol und analytische Daten:** Alkoholgehalt: 14.13%, Säuregehalt insgesamt: 7.16 g/l, pH-Wert: 3.82

**Residuo zuckerino:** 203 g/l

**Lebensdauer:** über 30 Jahre

**Erster Jahrgang:** 1989

**Das Etikett:** Sein Name kommt aus dem Arabischen und bedeutet "Sohn des Winds", weil auf Pantelleria der Wind immer zwischen den Weintrauben bläst, der zahlreiche Düfte mit sich bringt, die so intensiv sind, dass man nach ihnen geradezu greifen kann. Das Etikett lobt die Liebe, die Sorgfalt und die Mühen des heldenhaften Weinbaus auf einer einzigartigen und faszinierenden Insel. Ein schmeichelndes und einnehmendes Abbild, das die Essenz der Insel offenbart.

**Zu Tisch:** Karamellierter Entenbraten, Foie gras, Kräuterkäse, Kekse und hochwertige Schokolade.